

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005 年 4 月 7 日 (07.04.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/029976 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A23L 1/16 晴 (KOBAYASHI, Mitsuharu) [JP/JP]; 〒350-0227 埼玉県 坂戸市 仲町 26-15 Saitama (JP). 宮本 伸一郎 (MIYAMOTO, Shinichiro) [JP/JP]; 〒157-0064 東京都 世田谷区 給田 4-28-1-403 Tokyo (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2003/012132
- (22) 国際出願日: 2003 年 9 月 24 日 (24.09.2003)
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (74) 代理人: 梶山 信是, 外 (KAJIYAMA, Tsuyoshi et al.); 〒160-0023 東京都 新宿区 西新宿 8-8-15-201 Tokyo (JP).
- (81) 指定国 (国内): AU, BR, CA, CN, ID, KR, MX, NZ, PL, RU, SG, US.
- (84) 指定国 (広域): ヨーロッパ特許 (DE, FR, GB, NL).
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 明星食品株式会社 (MYOJO FOODS CO., LTD.) [JP/JP]; 〒151-8507 東京都 渋谷区 千駄ヶ谷 3-50-11 Tokyo (JP).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 谷川 弘人 (TANIKAWA, Hiroto) [JP/JP]; 〒359-1106 埼玉県 所沢市 東狭山ヶ丘 2-2979-3-706 Saitama (JP). 小林 光
- 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: PROCESS FOR PRODUCING WRAPPED FOOD HAVING NON-FRIED DRY FILLINGS

(54) 発明の名称: 非油揚げ乾燥具材入り包皮食品の製造方法

(57) Abstract: It is intended to provide a process for producing a wrapped food having non-fried fillings which has a long shelf life, is favorable in texture and appearance, shows excellent shape retention properties and has a high commercial value. In a process for producing a wrapped food having non-fried fillings, a wheat flour mixture is kneaded and spread. The pasta dough thus obtained is steamed, air-cooled and cut into pieces having a definite size and definite shape. After placing dry fillings on each pasta piece thus cut, the periphery of the pasta piece is bonded to enclose the fillings therein. Next, it is dried by a procedure other than frying. In the case of using a broad pasta dough, the pasta dough is steamed, cooled, transported to a slitter with the use of a carrier having a floured belt surface, then slitted into narrower pasta dough and cut into pieces.

(57) 要約: 日持ちがよく、食感及び見栄えもよく、更に形状保持性に優れ、商品価値の高い非油揚げ具入り包皮食品の製造方法を提供する。非油揚げ乾燥具材入り包皮食品の製造方法において、小麦粉混合物を混捏し、圧延した麺帯を蒸煮し、該蒸煮麺帯を風冷した後、所定の大きさ及び所定の形状を有する切片に裁断し、該裁断切片に乾燥具材類を載置した後、該裁断切片の周縁部を接合して具材を該切片内に被包し、その後、油揚げ以外の手段で乾燥させる。又は、幅広の麺帯を使用する場合、蒸煮麺帯を冷却し、ベルト表面に打ち粉が散布された搬送手段でスリッターまで搬送してから細幅の麺帯にスリットし、切片に裁断する。

WO 2005/029976 A1